

C A F É
B E A U - R I V A G E

MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Mardi 31 Décembre 2024

Amuse-bouche

Grosse langoustine snackée, sorbet aux agrumes, vinaigrette au pamplemousse et salicorne
Pan-seared oversize Dublin bay prawn, citrus sorbet, grapefruit vinaigrette with samphire

Pithiviers de chou frisé et foie gras de canard, jus d'une périgourdine truffée
Pithiviers with kale and duck foie gras, truffled Périgourdine sauce

Filet de turbot aux feuilles de cédrat, cardons épineux genevois AOP confits,
beurre moussoux au caviar
Turbot fillet with cedrat lemon leaves, confit Geneva AOP cardoons, caviar mousseline butter

Pigeon rôti, raviole de cuisses et d'abattis, betterave au sel,
jus infusé à l'ail noir et épine-vinette
Roasted pigeon, thigh and gilet ravioli, beetroot, jus infused with black garlic and barberry

Entremet poire Williams, marrons glacés, sorbet au litchi
Williams pear entremet, candied chestnuts, lychee sorbet

CHF 295.-